

LA PINETA

100% Pinot Nero



Nome del vino: La Pineta

Tipo di vino: Indicazione Geografica Tipica Toscana

Prima annata di produzione: 2006

Numero di bottiglie prodotte: 875

Uve: 100% PINOT NERO

Comune di produzione: Castellina in Chianti

Altimetria dei vigneti: Mt. 495

Tipo di terreno: Medio impasto ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 5900

Età delle viti in produzione: 5 anni

Resa per ettaro in uva: 35 Ql

Epoca di vendemmia: Metà Settembre

Materiale vasche di fermentazione: Tinella di legno a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 26°

Durata fermentazione: 12 giorni

Fermentazione malolattica: Svolta

Tipo di affinamento: Barriques di Allier media tostatura (100% nuove)

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 12 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Naturale

Affinamenti in bottiglia: 7 mesi

Tipo di Bottiglia: Borgognotta pesante

Bottiglie per cassa: 6